



Vejledning om økologisk storkøkkendrift

Marts 2014

Bemærk: Denne vejledning er ikke opdateret til den gældende bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift af august 2019.

Dog er følgende afsnit opdateret: 4.4, 4.4.5 og 4.5.3.2 og 6.-11.

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	4
2. Anvendelsesområde	5
3. Mulighederne for at reklamere med økologi	6
4. Anvendelse af et "økologisk spisemærke"	7
4.1. De økologiske spisemærker.....	7
4.2. Anvendelse af ét af de økologiske spisemærker.....	8
4.3. Særlige krav ved anvendelse af "guld-mærket"	8
4.3.1. Krav om offentliggørelse af politik	9
4.4. Registrering	9
4.4.1. Registrering af køkkener, der kun foretager portionering og/eller opvarmning.....	10
4.4.2. Registrering af køkkenet, som er en del af en fødevarer virksomhed	11
4.4.3. Anvendelse af fælles køkkenfaciliteter	11
4.4.4. Samtidig registrering af flere køkkener med fælles centralt regnskab.....	12
4.4.5. Ændring og bortfald af registrering	12
<i>Vær konservativ ved skift af spisemærke</i>	13
<i>Der kan ikke holdes "pause" i brug af spisemærket – kun i forbindelse med midlertidig lukning af køkkenet.</i>	13
4.4.6. Ejerskifte	13
4.5. De periodevise opgørelser – udregning af økologiprocent.....	13
4.5.1. Hvad forstås ved råvarer?.....	14
4.5.1.1. Hvordan afgøres det, om en fisk stammer fra akvakultur?	15
4.5.2. Hvad skal medregnes som økologisk hhv. konventionelt?	15
4.5.3. Hvilke råvarer skal indgå i beregningen af økologiprocenten?	16
4.5.3.1. Salgsvoogne og -automater i tilknytning til et køkken.....	17
4.5.3.2. Sondemad og lignende, der indgår i lægeordineret behandling	17
4.5.4. Krav til dokumentation for indkøbte råvarer	17
4.5.4.1. Leverandørdokumentation	18
4.5.4.2. Leverancer fra køkkener, der bruger et økologisk spisemærke.....	19
4.6. Ingen gebyrer for brug af et økologisk spisemærke	19
4.7. Trykning m.v. af de økologiske spisemærker.....	20
5. Økologisk spisemærke ved lejlighedsvisse arrangementer	21
5.1. Generel beskrivelse af krav til arrangør og boder ved brug af det økologiske spisemærke	21
5.2. Ansøgningen.....	22
5.2.1. Krav til arrangøren ved ansøgningen.....	22
5.2.2. Krav til boderne ved ansøgningen	23
<i>Flere boder under samme ejer</i>	24
5.3. Kravene under arrangementet	24
5.3.1. Kravene til arrangøren under arrangementet	24
5.3.2. Krav til boderne under arrangementet	25
5.4. Kravene efter arrangementet.....	25
5.4.1. Krav til boderne efter arrangementet	25
5.4.2. Krav til arrangøren efter arrangementet.....	26

6. Anprisning af, at visse råvarer er økologiske	27
7. Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologisk	29
8. Anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske	30
9. Betingelser for at kalde et køkken "økologisk"	31
10. Betingelser for at anvende Ø-mærket	32
11. EU's økologilogo må ikke anvendes	33
12. Ikrafttræden	34
Bilag 1. Opgørelse af økologiprocenten i kroner	35
Bilag 2. Opgørelse af økologiprocenten i kilo	36

1. Indledning

Denne vejledning gengiver og uddyber bestemmelserne i bekendtgørelse nr. 420 af 24. april 2013 om økologisk storkøkkendrift. Vejledningen er rettet mod virksomheder med storkøkkendrift, der ønsker at mærke eller reklamere med, at de anvender økologiske råvarer eller serverer økologisk mad.

Når der i vejledningen anvendes udtrykket *råvarer*, er det underforstået at der er tale om råvarer i form af fødevarer, bortset fra vand og salt. Se den nærmere definition af *råvarer* i afsnit 4.5.3.

Økologisk storkøkkendrift er specifikt undtaget fra bestemmelserne i EU's økologiforordning¹. Det betyder, at storkøkkener i stedet skal følge bestemmelserne i den danske bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift.

Baggrunden for at EU's økologiforordning ikke gælder storkøkkendrift er, at de varierende forhold hos mange storkøkkener (f.eks. variation i menuer, recepter, lokalt tilgængelige vareudbud, sæsoner, serveringsformer og særlige kundeønsker) gør det vanskeligt at leve op til økologiforordningens krav, herunder særligt regnskabskravene. Det vil ofte falde mere naturligt for storkøkkener at dokumentere anvendelsen af økologiske råvarer.

Der har derfor siden 2009 været danske regler for økologisk storkøkkendrift, som er tilpasset de særlige forhold hos storkøkkenerne, og som sikrer, at forbrugerne får pålidelige og relevante oplysninger.

Fødevarestyrelsens kontrolenheder står for kontrollen med, at reglerne om økologisk storkøkkendrift overholdes. Kontrollen udføres normalt i forbindelse med den almindelige fødevarekontrol.

Når der i denne vejledning anvendes den korte betegnelse "køkken" er det med betydningen "storkøkken".

Denne vejledning vil løbende blive opdateret, og ændringerne vil kunne ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk).

¹ Rådets forordning (EØF) nr. 834/2006 af 28. juni 2007 om økologisk produktion og mærkning af økologiske produkter og om ophævelse af forordning (EØF) nr. 2092/91

2. Anvendelsesområde

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 1 og 2

Bekendtgørelsen om økologisk storkøkkendrift vedrører storkøkkener, der tilbereder fødevarer på det sted, hvor de sælges, herunder serveres eller leveres, til den endelige forbruger², og som ønsker at reklamere med, at de anvender økologiske råvarer, eller at de serverer økologiske retter (*økologisk køkkendrift*).

Ved storkøkkener forstås f.eks. restauranter, cafeteria, caféer, isbarer, institutionskøkkener (herunder også central-/produktionskøkkener, der udelukkende leverer til servering i andre køkkener, institutioner eller til madudbringning), kantiner samt virksomheder med take away eller catering.

Detailvirksomheder, som forhandler produkter, der primært er beregnet på at indgå i en senere tilberedning hos den endelige forbruger (f.eks. bagere og slagtere), kan ikke betragtes som storkøkkener.

Storkøkkendrift, der drives som en biaktivitet hos virksomhederne, er imidlertid omfattet af bekendtgørelsen. Dette gælder f.eks. en café etableret i tilknytning til en detailbager eller en catering-aktivitet i tilknytning til en detailslagter.

Når der i denne vejledning anvendes den korte betegnelse ”køkken” er det med betydningen ”storkøkken”.

² Ved den endelige forbruger skal der, lige som i reglerne om mærkning af fødevarer (Mærkningsdirektivet), også forstås andre storkøkkener.

3. Mulighederne for at reklamere med økologi

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 8-14

Køkkener kan reklamere med økologi på følgende måder:

- **Anvendelse af ét af de ”økologiske spsemærker”**. De økologiske spsemærker viser, hvor stor en andel af de anvendte råvarer, der er økologiske. Køkkenerne skal inden de registreres som brugere af et af mærkerne indsende en opgørelse til Fødevarestyrelsen over de seneste 3 måneder, som viser, at økologi-andelen ligger inden for det pågældende procentinterval. Se afsnit 4. Mærket kan også anvendes ved midlertidige arrangementer, f.eks. festivaler – se de særlige krav hertil i afsnit 5.
- **Anprisning af, at visse råvarer er økologiske** - f.eks. ”I køkkenet anvendes kun kartofler og gulerødder på økologisk form”. Anprisningen forudsætter, at køkkenet udelukkende anvender de pågældende anpriste råvarer på økologisk form, og at køkkenerne gennem indkøbsfakturaer e.l. kan dokumentere, at råvarerne *er* økologiske. Se afsnit 6.
- **Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologiske** – f.eks. ”Økologiske råvarer, der anvendes i køkkenet, udgør minimum 10 % af råvarebudgettet”. Anprisningen forudsætter, at der foretages periodevise opgørelser, der dokumenterer, at anprisningen er rigtig. Se afsnit 7.
- **Anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske** – f.eks. ”økologisk spinat-lasagne”. Anprisningen forudsætter, at køkkenet udelukkende anvender de råvaretyper, der indgår i retten, på deres økologiske form, og at råvarerne ikke findes i køkkenet på konventionel form, eller at køkkenet omfattes af en kontrolordning, der svarer til den, der foreskrives i EU’s økologiforordning. Se afsnit 8.
- **Angivelse af, at køkkenet er ”økologisk”** – f.eks. ”det økologiske madsted”. Dette kræver ifølge reglerne om økologisk storkøkkendrift³, at køkkenet er registreret bruger af det økologiske spsemærke med procentintervallet 90-100 % eller at køkkenet har erstattet alle råvarer med den økologiske variant, eller at alle serverede retter er økologiske. Se afsnit 9.

Et køkken kan godt vælge at anprise på flere måder på én gang. Det kræver blot, at betingelserne for hver valgt anprisningsmåde er overholdt.

Ved ”anprisning” forstås i denne vejledning målrettet information til kunder/brugere i forbindelse med markedsføring, dvs. salg, udbud til salg, opbevaring i salgsøjemed og anden overdragelse. Køkkener, der eksempelvis i en årsrapport eller virksomhedsplan omtaler, at køkkenet anvender visse økologiske råvarer, er således ikke omfattet.

³ Bemærk, at muligheden ikke tilsidesætter eventuelle krav i henhold til øvrig lovgivning

4. Anvendelse af et ”økologisk spisemærke”

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 4-5, §§ 9-21 samt bilag 1
- Bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.v.

4.1. De økologiske spisemærker

De ”økologiske spisemærker” har følgende udformning:



Spisemærkerne skal være i farverne:

- Guld (i nuancer svarende til Pantone: 872, CMYK: 20-40-96-7 eller RGB: 195-146-46), når økologiprocentintervallet er 90-100 %
- Sølv (i nuancer svarende til Pantone: 877, CMYK: 31-24-25-0 eller RGB: 179-180-180), når økologiprocentintervallet er 60-90 %
- Bronze (i nuancer svarende til Pantone: 876, CMYK: 22-57-86-23 eller RGB: 161-103-51), når økologiprocentintervallet er 30-60 %

Alternativt kan mærkerne gengives i sort.

Ved gengivelse af mærkerne på engelsk, tysk og fransk, skal ”økologi” erstattes af hhv. ”organic”, ”ökologisch” og ”biologique”.

De økologiske spisemærker viser, hvor stor en andel de anvendte økologiske råvarer (fødevarer) *mindst* udgør af den samlede mængde anvendte råvarer, når man opgør dette for en given periode. Beregningen af denne andel er beskrevet i afsnit 4.5.

Køkkenerne skal, inden de registreres som brugere af et af de økologiske spisemærker, indsende en opgørelse til Fødevarestyrelsen over de seneste 3 måneder, som viser, at økologi-andelen ligger inden for det pågældende procentinterval. Se afsnit 4.4 og 4.5.

Ved registrering som bruger af et af mærkerne ved et midlertidigt arrangement, f.eks. servering fra boder på markeder eller festivaler, gælder særlige krav – se afsnit 5. Disse krav gælder også, selvom køkkenet i forvejen er registreret som bruger af et økologisk spisemærke.

Kun køkkener, der modtager kontrolbesøg fra Fødevestyrelsen, kan ansøge om at blive registreret som bruger af et økologisk spisemærke. Det betyder, at køkkener under ”privatsfæren”, f.eks. private foreninger (fødevarefællesskaber) eller køkkener hos dagplejere, ikke kan anvende mærket.

Et køkken kan begynde at anvende et økologisk spisemærke, når det har modtaget brev fra Fødevestyrelsen om, at det er registreret som bruger af det pågældende mærket.

4.2. Anvendelse af ét af de økologiske spisemærker

Et køkken, der er registreret bruger af et økologisk spisemærke, kan i markedsføringen anvende det pågældende spisemærke. Spisemærket kan eksempelvis gengives ved indgangsdøren til virksomheden/serveringen, på menukortet eller i en avisreklame eller web-reklame for køkkenet.

De økologiske spisemærker signalerer *ikke*, at den pågældende økologiandel opnås på en given dag eller i en given ret. Køkkenerne kan dog selv vælge at sikre forbrugerne yderligere oplysninger om f.eks. hvilke af de anvendte råvarer, der er økologiske. Sådanne oplysninger/anprisninger skal gives under overholdelse af de respektive retningslinjer herfor, jf. afsnit 3.

Ved anvendelsen af de økologiske spisemærker gælder det generelt, at forbrugerne ikke må vildledes, jf. Fødevareforordningens⁴ artikel 16.

For fødevarevirksomheder, der har storkøkkendrift samtidig med andre aktiviteter, f.eks. en bager med en café-afdeling, skal spisemærket eksempelvis tydeligt referere til køkkenaktiviteten/café-afdelingen. Se også afsnit 4.4.2.

Tydelig reference skal først og fremmest sikres gennem en entydig gengivelse i forbindelse med mærkning og markedsføring. Mærket kan efter behov herudover suppleres med oplysninger om hvilke aktiviteter, der er dækket – eller ikke dækket - af økologiprocenten.

Spisemærket må gerne gengives i forbindelse med generel oplysning/undervisning om spisemærket, forudsat det sker på en måde, som ikke giver anledning til vildledning.

4.3. Særlige krav ved anvendelse af ”guld-mærket”

Køkkener, der anvender det økologiske spisemærke med procentintervallet 90-100 %, guldmærket, skal som udgangspunkt have en økologiprocent på 100 %. Dog kan de, såfremt økologiske råvarer ikke kan skaffes, anvende op til 10 % konventionelle råvarer.

Herudover kan de anvende egne konventionelt dyrkede krydderurter, frugter eller grøntsager, forudsat at indkøbte og egne producerede konventionelle råvarer tilsammen udgør maksimalt 10 % af den samlede værdi/nettovægt af indkøbte og anvendte råvarer.

⁴ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed

4.3.1. Krav om offentliggørelse af politik

Et køkken, der registreres som bruger af det økologiske spisemærke med økologiprocentintervallet 90-100 %, skal udarbejde en politik for råvareindkøb, herunder en beskrivelse af den anvendte politik, når råvarer ikke kan anskaffes på økologisk form. Herudover skal der udarbejdes en politik for indkøb af fødevarer, der stammer fra jagt og fiskeri af vildtlevende dyr, herunder fisk.

Baggrunden for, at forbrugerne skal oplyses om ovennævnte politik, er bl.a., at fødevarer, der stammer fra jagt og fiskeri af vildtlevende dyr, ikke regnes med i økologiprocenten, samt at der undtagelsesvis kan anvendes op til 10 % landbrugs- og akvakulturprodukter på ikke-økologisk form. For at forbrugeren kan få fuldt indblik i baggrunden for anvendelsen af ”guldmærket” skal der gives indsigt i håndteringen af disse forhold.

Med hensyn til politikken vedr. råvarekøb kan køkkenet eksempelvis redegøre for i hvilket omfang menukortet tilpasses udbuddet af økologiske råvarer, hvorledes tilgængeligheden af økologiske råvarer undersøges, hvilken kvalitet man forventer af de økologiske råvarer eller hvor stor vægt, der lægges på, at råvarerne er lokalt produceret.

I politikken for indkøb af fødevarer, der stammer fra fiskeri og jagt på vildtlevende dyr, skal køkkenet i det mindste redegøre for i hvilket omfang og under hvilke omstændigheder, der indkøbes vildtfangede fisk frem for økologiske fisk. De samme oplysninger bør fremgå, hvis der anvendes fødevarer, der stammer fra jagt på vildtlevende dyr. For at undgå vildledning af forbrugerne skal det desuden fremgå, at fødevarer stammende fra jagt og fiskeri af vildtlevende dyr holdes helt uden for regnskabet, når økologiprocenten beregnes.

Anvendes egne konventionelt dyrkede krydderurter, frugter eller grøntsager, bør der også oplyses om, under hvilke omstændigheder dette sker – herunder at disse råvarer sammen med øvrige indkøbte ikke-økologiske råvarer ikke overstiger 10 %. Se afsnit 4.5 om udregningen af økologiprocenten.

Forbrugerne skal i forbindelse med serveringen have let og umiddelbar adgang til at læse køkkenets politik for råvareindkøb.

Dette kan f.eks. ske ved, at køkkenet ved siden af gengivelsen af spisemærket, f.eks. på indgangsdøren, også giver politikken. Alternativt kan der henvises til, hvor politikken kan læses.

4.4. Registrering

Afsnittet er opdateret d. 20. marts 2023.

Et køkkens brug af et spisemærke er betinget af, at køkkenet har ansøgt Fødevarestyrelsen om at blive registreret som bruger af det pågældende spisemærke.

Ansøgningen skal indsendes via anmeldeblanketten på siden Virk.dk eller på [Fødevarestyrelsens hjemmeside](http://Fodevarestyrelsens hjemmeside).

Registreringen meddeles skriftligt af Fødevarestyrelsen.

I anmeldeblanketten skal køkkenet angive hvorledes økologiprocenten opgøres, herunder opgørelsesfrekvensen og -tidspunkterne, og om opgørelsen sker i kroner eller i kilo.

Endvidere skal der vedhæftes en opgørelse for de foregående 3 måneder (alternativt for den senest afsluttede opgørelsesperiode på minimum 3 måneder), der viser, at køkkenet ligger inden for det

pågældende økologiprocent-interval (jf. afsnit 4.5)⁵. I opgørelsen skal der for alle posteringer være sporbarhed tilbage til fakturaer og/eller opgørelser fra leverandørerne.

Der skal **ikke** vedhæftes fakturaer eller dokumentation for enkeltposterne på den vedlagte opgørelse. Disse vil derimod blive kontrolleret i forbindelse med Fødevarestyrelsens efterfølgende tilsyn, hvor det løbende vil blive kontrolleret, at betingelserne for anvendelsen af spisemærket overholdes.

Køkkenerne skal opbevare opgørelserne og dokumentationen for den opgjorte økologiprocent i minimum 2 år og skal sørge for, at alt materialet til enhver tid er tilgængeligt for Fødevarestyrelsen. Dokumentationen inkluderer først og fremmest alle fakturaer og dokumenter udstedt af leverandørerne (/butikkerne), som viser mængderne/beløbene af alle de indkøbte fødevarer, dvs. både de økologiske og de konventionelle; dvs. alle de fakturaer og dokumenter, som posteringerne på opgørelserne bygger på - og refererer til.

Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for registreringen med henblik på at sikre en effektiv kontrol.

4.4.1. Registrering af køkkener, der kun foretager portionering og/eller opvarmning

Et køkken, der ikke foretager anden tilberedning af fødevarer end portionering og opvarmning, og som udelukkende modtager fødevarer (inclusiv drikkevarer) fra ét andet køkken, kan registreres som bruger af det samme økologiske spisemærke, som anvendes af det leverende køkken. Det er i dette tilfælde *ikke* et krav, at det køkken, som modtager fødevarerne, ved anmeldelsen til Fødevarestyrelsen beskriver, hvorledes økologiprocenten udregnes, eller vedlægger en opgørelse for de foregående 3 måneder, der viser, at økologiprocenten er overholdt. Det modtagende køkken skal heller ikke opbevare periodevis dokumenterede opgørelser.

Køkkenet skal derimod mindst kvartalsvist sikre sig, at det leverende køkken er registreret som bruger af det pågældende spisemærke, og at der foreligger en skriftlig aftale med det leverende køkken om straks at blive orienteret ved ophør af registreringen som bruger af det økologiske spisemærke. Den kvartalsvise sikring af, at det leverende køkken er registreret som bruger af det pågældende spisemærke, skal kunne dokumenteres. Dokumentationen kan eksempelvis bestå i, at køkkenet opbevarer enten en kvartalsvis indhentet bekræftelse fra det leverende køkken eller en kvartalsvis udskrift af den relevante side fra listen over registrerede brugere af de økologiske spisemærker, som kan ses på www.oekologisk-spisemaerke.dk.

Ved anmeldelsen til Fødevarestyrelsen skal køkkenet oplyse, fra hvilket køkken det får leveret maden samt medsende kopi af aftalen med det leverende køkken.

⁵ Kravet om vedlæggelse af en opgørelse for de foregående 3 måneder kan fraviges, hvis der er tale om et køkken, der er en del af en etableret kæde, som allerede anvender det ansøgte spisemærke. Det er en forudsætning, at kædens centraladministration sikrer overholdelsen af økologiprocenten gennem ensartet detailstyring af alle køkkenernes indkøb og koncept.

Det vil være en naturlig forudsætning, at der er tale om en varieret leverance, således at det kan forventes, at det modtagende køkken sikres modtagelse af fødevarer med en økologiandel, svarende til det pågældende spsemærke.

Køkkener, der modtager fødevarer fra flere andre køkkener, eller som foretager mere end blot en portionering eller opvarmning, skal opfylde de almindelige betingelser i forbindelse med registreringen hos Fødevarestyrelsen.

Når der modtages fødevarer fra andre køkkener, skal beregningen af økologiprocenten ske efter principperne nævnt i afsnit 4.5, se særligt afsnit 4.5.4.2.

4.4.2. Registrering af køkken, som er en del af en fødevarevirksomhed

Et køkken, som udgør en del af en fødevarevirksomhed (f.eks. en café i tilknytning til et bageri), kan kun registreres som bruger af et økologisk spsemærke, hvis den pågældende økologi-procent er overholdt, når man ser på den samlede fødevarevirksomhed. Herudover skal der være en sikring af, at økologiprocenten også opnås, når man alene ser på køkkendelen.

Hvis køkkendriften er tydeligt adskilt fra den øvrige fødevarevirksomhed, herunder også regnskabsmæssigt, (f.eks. fremstår som en særskilt café med egen indgang, eget lager og tilberedning, og hvor enhver leverance til caféen dokumenteres særskilt eller kan identificeres tydeligt af kontrolmyndigheden ud fra varetyperne), kan køkkenet dog registreres som bruger af det økologiske spsemærke på baggrund af opgørelsen gældende for køkkenet alene.

I sidstnævnte tilfælde skal man være særligt opmærksom på, at spsemærket ikke må kunne vildlede forbrugerne til at tro, at det refererer til andre dele af virksomheden, end køkkenet.

Ved ansøgningen skal der redegøres for ovennævnte forhold, og den valgte opgørelsesmåde skal begrundes.

Såfremt fødevarevirksomheden producerer økologiske fødevarer (under kontrolordningen i henhold til EU's økologiforordning), skal de fastlagte vilkår herfor overholdes – herunder registrering af alle ind- og udgående mængder af økologiske råvarer og færdigvarer, samt opstilling af balanceopgørelser. Dette forudsætter således enten en klar adskillelse (fysisk og regnskabsmæssig) mellem produktionsenheden og køkkenenheden eller, at begge enheder omfattes af en samlet økologikontrol i henhold til EU's økologiforordning.

4.4.3. Anvendelse af fælles køkkenfaciliteter

Et køkken (produktionsenhed med køkkendrift), der deler køkkenfaciliteter med andre produktionsenheder, kan kun registreres som bruger af et økologisk spsemærke, såfremt køkkenet fører et selvstændigt driftsregnskab, produktionen sker tidmæssigt adskilt fra anden produktion, og køkkenet anvender særskilte lagre.

Ved anvendelsen af det økologiske spsemærke skal det særligt sikres, at forbrugerne ikke vildledes til at tro, at mærket refererer til de øvrige produktionsenheder eller til køkkenfaciliteterne, som sådan.

Ved ansøgningen om registrering som bruger af et økologisk spsemærke skal der redegøres for, hvordan de ovennævnte forhold tackles.

4.4.4. Samtidig registrering af flere køkkener med fælles centralt regnskab

Virksomheder/institutioner, der består af en centraladministration samt flere ensartede køkkener, kan af Fødevarestyrelsen tilbydes en samlet og koordineret ansøgningsproces samt en efterfølgende tilpasset kontrol med fokus på centralt opstillede opgørelser over køkkenernes økologiandel.

Tilbuddet forudsætter, at der er en central økonomifunktion, som kan dokumentere økologiandelen (på fakturaniveau) for hver af de decentrale enheder (køkkener).

Virksomheder, der ønsker at høre nærmere om ovennævnte mulighed, kan rette henvendelse til Fødevarestyrelsen, den lokale fødevarekontrolenhed.

4.4.5. Ændring og bortfald af registrering

Afsnittet er opdateret d. 20. marts 2023.

Det økologiske spisemærke kan anvendes, så længe andelen af økologiske råvarer ikke afviger i negativ retning i den foregående periode eller forventes at afvige i negativ retning i den indeværende periode fra det økologiprocent-interval, som fremgår af det pågældende spisemærke.

Afviger andelen af økologiske råvarer i negativ retning, skal køkkenet straks meddele det til Fødevarestyrelsen via anmeldeblanketten på fvst.dk samt ophøre med at anvende spisemærket. Herefter er registreringen bortfaldet, og det pågældende spisemærke kan ikke længere anvendes. Hvis brugen af spisemærket senere ønskes genoptaget, skal der ansøges om registrering på ny.

Det er således ikke alene et krav, at køkkenet ophører med at anvende spisemærket (og Fødevarestyrelsen får besked herom), når andelen af økologiske råvarer i den forudgående periode afviger i negativ retning fra spisemærkets økologiprocent-interval. Kravet gælder også, når køkkenet kan *forvente* en afvigelse i negativ retning i den indeværende periode. Det kan f.eks. være tilfældet, hvis man kan regne ud, at selv om der udelukkende bliver købt økologiske fødevarer resten af den pågældende periode, vil køkkenet ikke kunne komme op på spisemærkets økologiprocent-interval. Det kan også være tilfældet ved uforudsete leverandørsvigt.

Køkkenet har mulighed for at ændre registreringen af, hvilket mærke køkkenet anvender. Det vil sige, at et køkken, der for den seneste afsluttede opgørelsesperiode på mindst 3 måneder, kan dokumentere, at den samlede økologiandel i denne periode svarer til et spisemærke med en højere økologiprocent, kan ansøge om at blive registreret som bruger af dette mærke. Herudover kan et køkken, der forventer en afvigelse i negativ retning fra økologiprocenten af det anvendte spisemærke, ansøge om brug af et mærke med en lavere økologiprocent.

Såfremt et køkken vil anvende et andet spisemærke, gælder de samme krav, som da køkkenet første gang foretog anmeldelse til Fødevarestyrelsen. Det vil sige, at der skal ske anmeldelse til Fødevarestyrelsen samt indsendes materiale, som beskrevet i afsnit 4.4. Dog kan allerede spisemærke-registrerede køkkener, der ønsker at blive registreret til et spisemærke med en lavere økologiprocent, vælge at henvise til det indsendte materiale fra den forrige anmeldelse. Dette gøres ved i anmeldeblanketten på fvst.dk at anmelde en *væsentlig ændring* og så benytte fritekstfeltet til at beskrive den ønskede ændring. Dette forudsætter naturligvis, at køkkenet ikke ønsker at ændre på opgørelsesmåden.

Et køkken, der ønsker at ændre på opgørelsesmåden, f.eks. ønsker at skifte fra en opgørelse i kroner til en opgørelse i kilo, skal forinden meddele dette til Fødevarestyrelsen via anmeldeblanketten/væsentlig ændring/fritekst-feltet. Den nye opgørelsesmåde kan påbegyndes umiddelbart efter at have indsendt meddelelsen, og køkkenet vil ikke modtage en fornyet registrering fra Fødevarestyrelsen.

Vær konservativ ved skift af spisemærke

For at sikre mod vildledning af forbrugerne, samt sikre, at den gratis offentlige kontrolordning med spisemærket kan forløbe administrativt let, opfordres køkkenerne til kun at skifte til et spisemærke med en højere økologiprocent, når det vurderes, at økologiprocenten ligger stabilt og med en vis sikkerhedsmargin inden for det nye mærkes økologiprocentinterval.

Der kan ikke holdes ”pause” i brug af spisemærket – kun i forbindelse med midlertidig lukning af køkkenet.

Der kan ikke holdes ”pause” i brugen af et økologisk spisemærke – en pause vil være at betragte som ophør, som straks skal meddeles til Fødevarestyrelsen.

Et køkken, der holder lukket i en begrænset periode (f.eks. i 3 måneder pga. ombygning - eller pga. sæson-lukning), kan imidlertid ved genåbningen fortsætte brugen spisemærket, hvis der fortsættes med de samme procedurer for drift, regnskaber, leverancer m.v., som anvendtes inden lukningen.

Ophør af spisemærkeregistrering

Ønsker et køkken at træde helt ud af spisemærkeordningen, skal det meddeles til Fødevarestyrelsen via anmeldeblanketten (væsentlig ændring/fritekstfeltet).

4.4.6. Ejerskifte

Ved ejerskifte, skal der indsendes en ny ansøgning, jf. afsnit 4.

Såfremt driften fortsættes uændret under den nye ejer (samme aktiviteter, procedurer, personale leverandører m.v.), og et spisemærke ønskes videreført med den samme opgørelsesmetode m.v., så kan dette oplyses i ansøgningen. Det er i den situation ikke nødvendigt at indsende en opgørelse for de foregående 3 måneder.

Det vil være en forudsætning for denne videreførelse, at Fødevarestyrelsen ved kontrolbesøg har umiddelbar adgang til mindst den seneste 3 måneders-opgørelser under den tidligere ejer, og at den nye ejer kontrollerer, at opgørelsen viser, at økologiprocenten for mærket er opfyldt.

4.5. De periodevise opgørelser – udregning af økologiprocent

Økologiprocenten er en angivelse af, hvor stor en del af køkkenets råvareindkøb (inclusiv drikkevarer) målt i kroner eller kilo, der udgøres af økologiske råvarer. Økologiprocenten skal opgøres periodevist, og mindst hver 3. måned – men gerne hyppigere. Der skal således ske en udregning af,

- hvor stor en del af de faktiske udgifter til indkøb af råvarer, der stammer fra indkøb af økologiske råvarer, eller
- hvor stor en del af vægten af de indkøbte råvarer, der udgøres af økologiske råvarer.

I bilag 1 er vist et eksempel på, hvordan et køkken, der måler i kroner, kan registrere de indkøbte råvarer samt beregne økologiprocenten. For køkkener, der måler i kilo, vises et tilsvarende eksempel i bilag 2.

Økologiprocenten skal opgøres i *enten* kroner eller kilo. Der kan dog være særlige situationer, hvor dette kan fraviges. Se eksemplet nedenfor samt situationen beskrevet i afsnit 4.5.5. 2.

Eksempel: *En børneinstitution, som hovedsagelig får leveret råvarer fra grossister, opgør økologiprocenten i kilo. Indimellem indkøbes råvarer fra et supermarked, hvor kassebon'en kun oplyser pris, ikke vægt, ud for de angivne økologiske varer. Løsningen kan her være at lave 2 opgørelser – en opgørelse i kilo af leverancerne fra grossisterne, og en opgørelse i kroner af indkøbet fra supermarkedet. Begge opgørelser skal i givet fald vise, at økologiprocenten mindst svarer til spisemærket. En alternativ løsning er at påføre en skønnet vægt på kassebon'erne, jf. afsnit 4.5.4.*

I situationer, hvor et køkken *kun* indkøber økologiske råvarer, og aldrig indkøber/anvender konventionelle råvarer, kan opgørelsen af økologiandelen erstattes af virksomhedens almindelige regnskab, såfremt indkøbene af råvarer fremgår af dette, og den tilhørende dokumentation (udstedt af leverandørerne) er tilgængelig for Fødevarestyrelsen og viser, at alle råvarerne er økologiske.

4.5.1. Hvad forstås ved råvarer?

Ved råvarer forstås ifølge bekendtgørelsen om økologisk storkøkkendrift *fødevarer af landbrugs- eller akvakulturoprindelse i den stand, som de modtages i køkkenet, herunder uforarbejdede og forarbejdede fødevarer, der leveres fra anden virksomhed eller fra egen primærproduktion.*

Det er disse definerede råvarer, som skal indgå ved beregningen af økologiprocenten. Det betyder at såvel uforarbejdede fødevarer (f.eks. gulerødder og kartofler), som forarbejdede fødevarer (f.eks. smør, brød og porretærte) skal indgå i regnskabet.

Omvendt skal produkter som vand (herunder vand på flaske, som er uden citrus eller andre smagsstoffer, men som evt. er med brus) og bordsalt samt fødevarer, der stammer fra jagt og fiskeri, holdes ude af regnskabet. Det samme gælder fx visse salte, som lejlighedsvis anvendes i madlavningen, og som ikke stammer fra jordbrugsproduktion, som fx calciumchlorid (til neutralisering af oxalsyreholdige fødevarer). Non-food produkter, som lys, servietter, glas, medregnes heller ikke.

Er der tale om en sammensat fødevarer, med indhold af både landbrugs- eller akvakulturprodukter og ovennævnte øvrige produkter, som ikke skal indgå ved beregningen - f.eks. ”makrel i tomat”, ”salt med krydderurter” eller sodavand/øl (som begge indeholder vand) - så skal produktet ikke opsplittes i dets bestanddele. I stedet kan køkkenerne lade den ”karaktergivende bestanddel” være afgørende for, om produktet skal betragtes som en råvare af landbrugs- eller akvakulturoprindelse, som skal indgå i regnskabet.

I de nævnte eksempler vil makrel i tomat således *ikke* skulle indgå i regnskabet, da makrel, som er vildtfanget, er karaktergivende, mens ”salt med krydderurter” og sodavand/vand med smag *skal* indgå, da krydderurterne hhv. ”det smagsgivende i sodavanden” vil være karaktergivende.

Er det svært at afgøre hvilken bestanddel, som er karaktergivende, så vil kategoriseringen afhænge af hvilken bestanddel, der er mest af. F.eks. vil en indkøbt fiskefars med 60 % opdrætslaks og 40 %

vildtfanget torsk skulle betragtes som værende af akvakulturoprindelse, og hele fiskefarsen skal dermed indgå i regnskabet.

Råvarerne skal indgå økologiopgørelsen med den vægt eller pris, som fremgår af fakturaen – eller følgesedlen. Fremgår der flere angivelser for vægt/pris, f.eks. vægt med og uden lage, skal der blot vælges på ensartet vis, uanset om råvaren er økologisk eller konventionel.

4.5.1.1. Hvordan afgøres det, om en fisk stammer fra akvakultur?

Køkkenet skal så vidt muligt sikre, at det af dokumenter/fakturaer fremgår, om de indkøbte fisk stammer fra akvakultur (opdræt) eller er vildtfangede.

Ved indkøb fra detailbutikker kan det imidlertid være svært at sikre dette. Oprindelsen af fisken ses dog oftest på mærkningen på produktet (når man ser bort fra produkter, hvor fisk blot indgår som en ingrediens). Køkkenet kan derfor selv anføre oprindelsen af produktet på bon'en.

Som rettesnor vil sild og makrel være vildtfangede, mens ørreder (regnbueørred, bækørred og kildeørred), laks, pangassius, tilapia og barramundi oftest er fra akvakultur. En lang række fisk, som traditionelt henregnes som vildtfangede fisk, såsom ål, torsk, gedde, aborre, pighvar, helt, tun (blåfinnet), guldbars, havbars, karper og sandart samt rejer, muslinger og østers og andre skaldyr kan nu også stamme fra akvakultur.

Hvis køkkenet er i tvivl om indplaceringen af fisk/fiskeprodukter, så kan disse produkter uden risiko for vildledning medtages i regnskabet som konventionelle produkter. Grossister, der leverer råvarer til spisemærkede køkkener, og som service leverer periodevise opgørelser over leverancerne fordelt på økologiske og konventionelle råvarer, kan evt. anvende samme forsigtighedsprincip. Køkkenerne skal dog orienteres om principperne for indplaceringen af fisk i opgørelserne.

4.5.2. Hvad skal medregnes som økologisk hhv. konventionelt?

En råvare af landbrugs- eller akvakulturoprindelse regnes for at være økologisk, når den markedsføres som økologisk i henhold til EU's økologiforordning. Vin regnes dog også som økologisk, hvis den markedsføres som "vin fremstillet af økologisk dyrkede druer" i henhold til forordningen.⁶

Hvis et køkken anvender egne dyrkede krydderurter, frugter eller grøntsager, skal disse medtages i opgørelsen som ikke-økologiske råvarer, med mindre dyrkningen er foretaget på et økologi-autoriseret landbrug.

Produkterne skal medtages i opgørelsen med enten nettovægten eller et beløb, der fastsættes til markedsprisen på den samme type råvare (afhængigt af, om køkkenet opgør økologiprocenten i kilo eller i kroner).

Råvarer i form af - eller som stammer fra - vildtvoksende bær, svampe og andre plantedele tæller med som konventionelle råvarer. Dog tæller de som økologiske, hvis indsamlingen er økologi-autoriseret i henhold til EU's økologiforordning (i Danmark står NaturErhvervstyrelsen for denne autorisation).

⁶ Se afsnit 3.2.4 "Særligt vedr. vin" i Vejledning om økologiske fødevarer m.v.

4.5.3. Hvilke råvarer skal indgå i beregningen af økologiprocenten?

Alle råvarer, jf. afsnit 4.5.1, skal indgå i beregningen af økologiprocenten. Det er desuden råvarer *i den stand, som de modtages* i køkkenet, som der skal tages udgangspunkt i (dvs. hvorvidt kartofler fx skal indgå med eller uden skræl, hvis der opgøres i kilo, vil afhænge af på hvilken form, de modtages i køkkenet). Ved en opgørelse i kilo vil det desuden være vægten eksklusiv emballage (nettovægten), som skal anvendes.

Der kan i praksis være særlige situationer, hvor der kan opstå tvivl. Se nedenstående eksempler.

Eksempel 1: *I en børneinstitution foregår tilberedning af mad til børnene i samme køkken som anvendes til brygning af kaffe til personalet samt f.eks. også tilberedning af mad til en afskedsreception for en ansat. Her kan det accepteres, at de produkter, der tydeligvis ikke serveres for børnene, fx kaffe, øl og vin, kan holdes uden for beregningen.*

Handler det om produkter, som svarer til dem der serveres for børnene, kan disse undtagelsesvist holdes uden for beregningen, når der er tale om produkter, der kun anvendes lejlighedsvist, og ikke dagligt til f.eks. frokost til personalet (sådanne dagligt anvendte produkter *skal* indgå i økologiprocenten). Det er imidlertid en forudsætning, at indkøbene er 1) regnskabsmæssigt adskilt fra indkøbene til børnene (bl.a. særskilte registreringer og fakturaer), 2) der er nedskrevet procedurer for, hvordan det sikres, at de ikke indgår ved tilberedning af mad til børnene og 3) køkkenet på forhånd har vurderet, hvor meget mad, der indkøbes til personalebegivenheden – alle tre forhold skal være beskrevet i ansøgningen om spisemærket.

Eksempel 2: *I en børneinstitution betaler forældrene et beløb hver måned, som institutionen råder over til køb af frugt og mel. Uanset den bagvedliggende finansiering skal køkkenets samlede indkøb af råvarer indgå i beregningen – dvs. også den del, der i eksemplet betales af forældrene.*

Eksempel 3: *I en børneinstitution indkøbes mel til salt-dej. Da der ikke kan skelnes mellem mel indkøbt til mad og til salt-dej, skal alt mel indgå i beregningen. Se dog undtagelsesmuligheden i eksempel 1.*

Eksempel 4: *I en børneinstitution medbringer forældrene lejlighedsvis boller ved fødselsdage eller lidt frugt fra egen have. Så længe det kun er lejlighedsvist og har karakter af noget ”ekstra”, dvs. som ikke indgår systematisk i bespisningen af børnene, så vil de medbragte produkter kunne holdes ude af beregningen. Det vil blive betragtet som systematisk, hvis en daginstitution f.eks. anvender frugt og grønt fra egen køkkenhave.*

Eksempel 5: *En kantine, der opgør økologiprocent i kilo, indkøber dels koncentreret saft, der efter fortynding serveres som saftevand, og dels kartoffelmospulver, som tilberedes ved tilsætning af vand. Det er som udgangspunkt vægten af den indkøbte råvare, der skal tælle med (dvs. koncentreret saft/ pulver). Dog må der ikke ske vildledning af forbrugerne, så generelt skal samme indkøbsmønster anvendes for både økologiske og ikke-økologiske råvarer.*

4.5.3.1. Salgsvogne og -automater i tilknytning til et køkken

Hvorvidt salg fra vogne, automater, cafeer e.l., som er placeret i forbindelse med et køkken, skal medregnes ved opgørelse af køkkenets økologiprocent afhænger af forholdene, idet det skal sikres, at der dels ikke sker vildledning af forbrugerne og dels er sikkerhed for, at økologiprocenten kan kontrolleres.

Hvis salget sker på en måde, som for kunderne indgår som en helhed i bespisningen, og dermed knyttes til brugen af det økologiske spsemærke, så skal det altid medregnes i opgørelsen. Et eksempel kan være, at basisdrikkevarerne til maden, som mælk, vand og juice, skal tages fra automat/vogn placeret i selve serveringslokalet.

Hvis salg fra vogn, automat eller café imidlertid fremstår som en selvstændig salgsenhed, og med eget lager og regnskab, herunder særskilte fakturaer udstedt specifikt til salgsenheden, så kan det holdes ude af opgørelsen. Det er en forudsætning, at der er tale om varer, som ikke normalt indgår i bespisningen. Der kan eksempelvis være tale om en automat, placeret uden for serveringslokalet, hvorfra der sælges specialøl og slik.

4.5.3.2 Sondemad og lignende, der indgår i lægeordineret behandling

Afsnittet er indsat 19. august 2024.

Hospitaler, plejehjem m.v., som anvender ikke-økologiske særlige ernæringsprodukter, som f.eks. sondemad, kan i visse tilfælde undlade at medtage disse produkter i økologiprocent-opgørelsen. Det kræver dog, at produkterne indgår i en lægeordineret behandling. Det skal herudover være sikret, at der ikke er et oplagt økologisk alternativ, og at der ikke er risiko for vildledning; dette kan være tilfældet, hvis de særlige ernæringsprodukter udgør den overvejende del af serveringen fra køkkenet.

Udgangspunktet er således ikke, at man undtager særlige ernæringsprodukter, men at det forudsætter en konkret vurdering af, at betingelserne er opfyldt. Ved tvivl så kontakt forinden Fødevarestyrelsen.

4.5.4. Krav til dokumentation for indkøbte råvarer

Køkkenet skal samle fakturaer og andre relevante følgedokumenter for både indkøb af konventionelle og økologiske råvarer (fødevarer), sådan at der er dokumentation for alle posteringer i opgørelsen over økologiprocenten. Det er kun de råvarer, som på fakturaer, bon'er, følgedokumenter m.v. er tydeligt angivet som økologiske, som kan medregnes som økologiske.

Det er nemmere at registrere og regne på råvareindkøbene, hvis økologiske henholdsvis ikke-økologiske varer fremgår særskilt, og gerne med en sumværdi/-mængde, på fakturaer eller månedlige/periodevise opgørelser fra leverandørerne. Det kan derfor anbefales, at køkkenet hører sine leverandører, om de kan udarbejde sådanne fakturaer eller opgørelser, som understøtter opgørelserne af økologiprocenten bag det økologiske spsemærke.

Køkkener, der vælger at opgøre økologiprocenten i kilo, skal være særligt opmærksomme på at sikre sig via aftaler med leverandørerne, at der angives nettovægt på alle fakturaer og andre relevante

dokumenter⁷. Det skyldes, at råvarer, som f.eks. brød, porrer og blomkål, ofte angives i stk., hvilket ikke udgør en tilstrækkelig dokumentation for en postering i kilo.

Køkkener, der har mange eller hyppigt skiftende leverandører, og som ikke har mulighed for at indgå særlige leverandøraftaler om vægtangivelser på fakturaer m.v., vil derfor ofte med fordel kunne vælge at opgøre økologiprocenten i kroner.

Af hensyn til kontrollen må køkkenet ikke basere udregningen af økologiprocenten på mængder fremkommet ved egne afvejninger af råvarerne; mængden skal være angivet på faktura eller følgeseddel fra leverandøren. Egne afvejninger kan dog undtagelsesvist accepteres, hvis fakturaer, grundet enkeltstående forglemmelser eller fejl, ikke indeholder de nødvendige vægtangivelser ud for en varepostering i kroner.

Hvis der er tale om indkøb fra detailbutikker, så kan køkkener, der har valgt at opgøre økologiprocenten i kilo, endvidere anvende almindelige indkøbsbon'er fra detailbutikker som dokumentation for råvareindkøb, selvom der ikke er angivet vægt på bon'erne. Det forudsætter dog, at køkkenet selv angiver en vægt ud for de enkelte vareposter på bon'erne – dvs. ud for såvel de økologiske som de konventionelle varer. Såfremt den reelle vægt ikke kan anslås skøns- eller erfaringsmæssigt (f.eks. 1 liter mælk = ca. 1 kilo) skal vægtangivelsen ske på baggrund af en afvejning.

Køkkener, der vælger at opgøre økologiprocenten i kroner, kan vælge, om de vil beregne økologiprocenten ud fra råvareprisen med eller uden moms. Vælges der f.eks. en opgørelse ud fra priser eksklusiv moms, så skal man være opmærksom på *altid* at anvende priser eksklusiv moms.

4.5.4.1. Leverandørdokumentation

Køkkener skal, inden de får leveret økologiske fødevarer første gang, samt herefter mindst én gang hvert kalenderår, sikre sig dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol i henhold til EU's økologiforordning.

Dokumentationen skal være udstedt af en kontrolinstans godkendt eller udpeget i henhold til økologiforordningen og kan være en kopi eller være på elektronisk form. Hvilke instanser, der er tale om, kan ses af listen over EU-godkendte kontrolinstanser. Listen offentliggøres med mellemrum af EU-kommissionen i EU-tidende. På Fødevarestyrelsens hjemmeside findes link til en liste over godkendte EU-kontrolinstanser.

En anden måde at sikre sig leverandørdokumentation på, når det gælder danske primærbedrifter og virksomheder, er at anvende de lister over økologi-autoriserede bedrifter og virksomheder, som findes på NaturErhvervstyrelsens hjemmeside (www.naturerhverv.dk) og Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk). Det skal kunne dokumenteres, at køkkenet har kontrolleret, at leverandørerne findes på listen. Dette kan f.eks. gøres ved at markere aktuelle leverandører på mindst årlige udskrifter (deludskrifter) af ovennævnte lister.

⁷ En gennemsnitsvægtangivelse kan accepteres, såfremt den anvendes konsekvent af leverandøren over hele året (fx kan blomkålshoveder ansættes til en vægt på 400 gram, hvis denne vægt vurderes at være en realistisk gennemsnitsvægt, og hvis denne vægt anvendes hele året)

Dokumentationskravet gælder ikke, hvis leverandøren er en virksomhed, der ikke er omfattet af kravet om anmeldelse og økologikontrol i henhold til bekendtgørelsen om økologiske fødevarer – dvs. f.eks. detailbutikker eller andre køkkener.

4.5.4.2. Leverancer fra køkkener, der bruger et økologisk spisemærke

Hvis et køkken modtager fødevarer fra et andet køkken, der er registreret som bruger af et økologisk spisemærke, kan der afviges fra ovennævnte dokumentkrav (afsnit 4.5.4 og 4.5.4.1). Det forudsætter, at køkkenet aftaler med det leverende køkken, at økologiandelen af de leverede varer skal udgøre en fast minimumsprocent i en fastlagt periode. Minimumsprocenten må højst være den økologiprocent, som det leverende køkken samlet set ligger på, og må ikke være højere end procentintervallet for det leverende køkkens spisemærke. Det modtagende køkken kan herefter anvende den aftalte procentsats for de leverede varer i sin egen opgørelse af økologiprocenten.

Det er en betingelse, at køkkenet efterfølgende for hver periode kan dokumentere at have indhentet en bekræftelse på, at den aftalte procentsats er overholdt.

En aftale kunne eksempelvis være på formen: *Det aftales, at køkken x sikrer, at økologiprocenten af den leverede mad til køkken y er minimum 30 %, opgjort pr. kalendermåned. Såfremt køkken x konstaterer, at økologiprocenten ikke kan overholdes i en given kalendermåned vil køkken x straks meddele dette til køkken y. Efter hver afsluttet kalendermåned vil køkken x sende en bekræftelse til køkken y på overholdelsen af den aftalte økologiprocent.*

Som udgangspunkt skal køkkenet og det leverende køkken anvende samme opgørelsesprincip – dvs. baseret på enten kroner eller kilo. Økologiprocenten kan dog også dokumenteres overholdt ved 2 særskilte opgørelser - en over råvarerne fra det leverende køkken, i form af aftale om den fastlagte minimumøkologiprocent (kan fx være opgjort i kilo) og en over køkkenets øvrige råvarer (fx opgjort i kroner). Begge opgørelser skal i givet fald vise, at økologiprocenten mindst svarer til det pågældende spisemærke.

Hvis et køkken modtager fødevarer fra et køkken, der ikke er registreret som bruger af et økologisk spisemærke, skal disse fødevarer tælle med som konventionelle – uanset om det leverende køkken anvender en vis mængde økologiske råvarer. Begrundelsen er, at der ikke, som for køkkener med et økologisk spisemærke, foretages en systematisk årlig kontrol af dokumentationen for økologiprocenten.

4.6. Ingen gebyrer for brug af et økologisk spisemærke

Der opkræves ikke gebyrer for registrering og ordinær kontrol i henhold til bekendtgørelsen om økologisk storkøkkendrift.

Ved ekstra kontrol, som følge af manglende overholdelse af reglerne, betales dog de gebyrer, som er fastlagt i bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer, foder og levende dyr m.v.

4.7. Trykning m.v. af de økologiske spisemærker

Når et køkken er registreret bruger af et økologisk spisemærke, modtager det automatisk 2 selvklæbende mærker med det pågældende spisemærke fra Økologisk Landsforening. Køkkenet kan købe flere og større mærker via foreningens side www.okocater.dk.

Herudover kan de økologiske spisemærker downloades i forskellige formater fra www.fvst.dk.

5. Økologisk spisemærke ved lejlighedsvisse arrangementer

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 3-5, § 10, stk. 1 og 6, § 12, stk. 1-3, §§ 13-22

Kravene til brug af spisemærket ved servering af mad ved lejlighedsvisse arrangementer adskiller sig på flere punkter væsentligt fra kravene, som stilles til de permanente køkkener. Spisemærkernes udseende og det grundlæggende koncept, dvs. beregningen af økologiprocenten samt kravet om udarbejdelse af politik ved brug af guldmærket (dvs. afsnittene 4.1-4.3 og 4.5-4.7 i denne vejledning), er der dog ikke ændret ved.

Dog skal økologiprocenten, på grund af arrangementers begrænsede varighed, beregnes ud fra indkøb af de råvarer, *som rent faktisk anvendes* under arrangementet. Dvs. hvis der indkøbes råvarer med henblik på arrangementet, som ikke serveres ved arrangementet, så skal disse ikke indberegnes i økologiprocenten.

I modsætning til permanente køkkener vil boder/køkkener ved lejlighedsvisse arrangementer ikke forinden kunne vise, at økologiprocenten er nået. Desuden rummer den begrænsede periode særlige udfordringer for planlægning og styring af økologiprocenten. Begge disse forhold medfører behov for skærpede krav, rettet mod både arrangør og boder/køkkener, for at sikre troværdigheden af de økologiske spisemærker.

Ved lejlighedsvis servering af mad vil der altid kunne anprises med anvendelse af økologiske råvarer eller retter i overensstemmelse med afsnit 6-9. En sådan anprisning vil for langt de fleste arrangementer/boder være den enkleste løsning, når anvendelsen af økologiske råvarer ønskes synliggjort.

5.1. Generel beskrivelse af krav til arrangør og boder ved brug af det økologiske spisemærke

For at kunne anvende et økologisk spisemærke ved servering af mad i forbindelse med lejlighedsvisse arrangementer (f.eks. servering fra boder på festivaler), skal arrangøren forinden have indhentet en tilladelse (et registreringsbrev) fra Fødevarestyrelsen, som oplister de konkrete køkkener, som kan anvende et spisemærke under arrangementet. Dette gælder også selvom de køkkener, der driver boderne, evt. i forvejen er registreret som brugere af et økologisk spisemærke.

Et etableret køkken, der er registreret bruger af et spisemærke, må således heller ikke i forbindelse med servering af mad fra køkkenet ved en festival-bod henviser til, at køkkenet er bruger af det pågældende spisemærke.

Tilladelsen til brug af et spisemærke ved lejlighedsvisse arrangementer vil i øvrigt altid være specifik med hensyn til tid og sted, og de omfattede boder vil derfor ikke kunne anvende den samme tilladelse ved andre eller efterfølgende arrangementer.

Ved *boder* skal i dette og i de følgende afsnit alene forstås boderne/køkkenerne ved det pågældende arrangement, som ønsker at anvende/anvender/har anvendt et økologisk spisemærke. Ved *arrangøren* skal forstås arrangøren af det samlede arrangement, f.eks. en festival. Ifølge reglerne kan en bod ikke samtidig være arrangør.

Boderne skal *dagligt under* arrangementet vurdere, om økologiprocenten overholdes, og registrere resultatet.

Arrangøren skal *under* arrangementet kontrollere denne dokumentation hos boderne, og *efter* arrangementet tjekke, at der er overensstemmelse mellem bodernes egne opgørelser og leverandørernes opgørelser over hvilke varer, de har leveret til boderne under arrangementet.

Arrangøren skal i ansøgningen beskrive i detaljer, hvorledes ovennævnte krav planlægges imødekommet. Denne beskrivelse kræver bidrag fra boderne.

Som det fremgår, påhviler det overordnede ansvar for ansøgning, koordination og overholdelse af krav og frister i vid udstrækning arrangøren. Hvis en bod ikke lever op til kravene og aftalerne med arrangøren, skal arrangøren følge op på dette – f.eks. ved at stille skærpede krav til boden ved et efterfølgende arrangement, således at regler og aftaler sikres overholdt.

Fødevarestyrelsen kontrollerer, at både arrangøren og boderne overholder de krav, der stilles til de to parter - og følger op over for den part, der ikke overholder dem. Såfremt arrangøren har fulgt regler og ansøgningens procedurer, vil ansvaret for eventuelle overtrædelser af regler og procedurer begået af en bod således ikke blive placeret hos arrangøren.

Arrangøren kan vælge at lade en konsulent stå for udarbejdelsen af ansøgningen og bistå ved den praktiske gennemførelse, men det ændrer ikke ved arrangørens og bodernes respektive ansvar.

I de følgende afsnit beskrives elementerne i ovennævnte krav mere udførligt

5.2. Ansøgningen

5.2.1. Krav til arrangøren ved ansøgningen

Senest 60 dage inden arrangementet starter indsender arrangøren en samlet ansøgning til Fødevarestyrelsen. Ansøgningen skal bestå af en beskrivelse af de egenkontrolprocedurer, som skal følges af arrangøren og boderne for at sikre, at spisemærke-reglerne overholdes før, under og efter arrangementet. Herunder skal der også beskrives de foranstaltninger, der vil blive truffet, hvis der opstår uregelmæssigheder - eller overtrædelser.

Arrangøren skal fastlægge, hvilke leverandører spisemærke-boderne må benytte i forbindelse med arrangementet⁸, og det skal sikres gennem aftaler, at disse leverandører efter arrangementet indsender opgørelser over alle fødevarer leveret til de enkelte boder. Opgørelserne skal sendes direkte fra leverandørerne til arrangøren. Af opgørelserne skal boden samt leverandøren (navn og adresse) fremgå, og der skal være sporbarhed til dokumentation vedrørende enkeltpartier (dato/fakturanummer). Det skal desuden sikres, at det tydeligt fremgår, at leverancen er til brug i boderne ved arrangementet. Hvis der eksempelvis er tale om en bod, der drives af en restaurant ved samme navn, eller en bod, som også

⁸ Fastlæggelsen kan i praksis ske ved, at arrangøren på forhånd har truffet aftale med faste leverandører til arrangementet. En alternativ løsning kan være, at arrangøren anviser boderne om, at de selv træffe aftaler med leverandørerne, herunder sikre, at leverandørerne forpligter sig til at indsende data (om leverancer til boderne) til arrangøren efter arrangementet. Boderne skal i givet fald meddele arrangøren om sådanne aftaler inden første leverance.

deltager ved andre arrangementer, så kan der på dokumenterne anføres "[Bodens navn] ved [Arrangementets navn]". I øvrigt henvises til kravene i afsnit 4.5.4.

Herudover skal det dokumenteres, at leverandørerne er omfattet af økologikontrol, jf. afsnit 4.5.4.1.

Ansøgningens procedurer, skal omhandle opfyldelse af ovennævnte krav vedr. leverandørerne⁹.

Ansøgningen skal i øvrigt bl.a. indeholde:

- Alle relevante oplysninger om arrangementet, herunder f.eks. tid og sted samt de generelle vilkår og aftaler gældende for boderne.
- For hver bod: 1) Alle relevante data (fysisk placering, salgsperiode, kontaktoplysninger før/under og efter arrangementet, navn på den ansvarlige for boden samt angivelse af, hvilket spisemærke, der søges om), 2) egenkontrolprocedurer, som viser hvordan boderne vil sikre, at de overholder kravene under arrangementet (se afsnit 5.2.2) og efter arrangementet (se afsnit 5.4.1), samt en erklæring, svarende til den beskrevet i afsnit 5.2.2.
- Egenkontrolprocedurer vedr. kontrolpunkterne beskrevet i afsnittene 5.3.1 og 5.4.2.

Senest 30 dage efter at en fyldestgørende ansøgning er indsendt, modtager arrangøren et registreringsbrev fra Fødevarestyrelsen, såfremt ansøgningen kan imødekommes.

5.2.2. Krav til boderne ved ansøgningen

Til brug for ansøgningen skal den enkelte bod fremsende en beskrivelse (egenkontrolprocedurer) til arrangøren, som med udgangspunkt i enten en krone- eller kilo-opgørelse bl.a. skal omhandle

- hvordan boden mindst dagligt under arrangementet vil vurdere (herunder registrere resultatet), om økologiprocenten overholdes¹⁰, og hvis ikke, hvordan boden vil korrigere, så økologiprocenten nås (typisk kan der her være tale om, at yderligere råvaretyper indkøbes/ anvendes på økologisk form, eller at recepter tilrettes, så visse retter får en højere økologiprocent.)
- en konkret opstilling på den afsluttende beregning af den samlede økologiprocent under hele arrangementet, jf. afsnit 5.4.1
- hvem der forventes at levere de enkelte typer af råvarer (såvel økologiske som ikke-økologiske), og hvis relevant, hvordan de nødvendige aftaler med leverandørerne sikres, jf. afsnit 5.2.1. Det skal kontrolleres, at de pågældende leverandører er omfattet af økologikontrol,

⁹ Det kan accepteres, at boderne indkøber råvarer i små mængder fra detailbutikker (jf. afsnit 5.2.2), og for disse detailbutikker gælder ovennævnte krav om aftaler og dokumentation vedr. leverandøren ikke.

¹⁰ En enkel fremgangsmåde kan være at fastlægge hvilke råvarer, som gennem hele arrangementet skal være økologiske og udelukkende servere retter, som enkeltvis opfylder økologi-procenten for det pågældende spisemærke.

Hvis der dagligt leveres råvarer, som helt svarer til dagens servering, så kan en anden enkel model være at kontrollere økologiprocenten via fakturaer/følgesedler for dagens leverancer.

jf. afsnit 4.5.4.1¹¹. Indkøb af råvarer i små mængder fra detailbutikker kan accepteres, og i dette tilfælde kræves ingen aftaler eller dokumentation vedr. leverandøren.

Foruden ovennævnte beskrivelse skal boden medsende **en erklæring** til arrangøren, hvor boden forpligter sig til

- løbende, og mindst dagligt, at vurdere og registrere, om planerne til sikring af økologiprocenten, overholdes
- foretage den nødvendige korrektion, således at økologiprocenten opretholdes, og meddele korrektionen til arrangøren
- straks at fjerne spsemærket og meddele dette til arrangøren, hvis det kan konstateres, at økologiprocenten ikke kan nås
- at give arrangøren adgang til bodens dokumentation (beskrivelser, procedurer, opgørelser og registreringer m.v.)
- straks at fjerne spsemærket, når arrangementet er slut

Flere boder under samme ejer

Hvis en ejer/virksomhed eller en forening driver flere boder under samme arrangement, så skal der som udgangspunkt ansøges om brug af det samme spsemærke i alle boderne. Alle krav om egenkontrol m.v., som f.eks. sikrer at der kan foretages en daglig vurdering af bodens økologiprocent, skal opfyldes for hver enkelt af boderne.

Der kan dog søges om brug af særskilt spsemærke for den enkelte bod, hvis driften (indkøb, kontrol, opbevaring, produktion og salg) er helt adskilt fra de øvrige boder.

5.3. Kravene under arrangementet

5.3.1. Kravene til arrangøren under arrangementet

Arrangøren skal mindst én gang under arrangementet hos hver enkelt bod kontrollere overholdelse af regler og egenkontrolprocedurer, jf. afsnittene 5.2.2 og 5.3.2. Herunder skal det særligt kontrolleres, at boderne dagligt vurderer overholdelse af økologiprocenten, at der kun leveres fra de fastlagte leverandører, jf. afsnit 5.2.1, og at fakturaer/følgesedler viser, at der er indkøbt økologiske råvarer, som forudsat. Der skal endvidere foretages en skønsmæssig vurdering af, at fakturaer/følgesedler matcher *mængderne* af de forhandlede råvarer/retter.

¹¹ Undtagelsesvist kan et køkken, der er registreret bruger af et økologisk spsemærke, der niveaumæssigt mindst svarer til det boden ansøger om, levere til boden. Dette kræver i givet fald, at køkkenet udarbejder en beskrivelse af, hvordan det vil sikre og dokumentere, at der mindst leveres varer med den økologiprocent, som spsemærket viser, til boden under arrangementet. Det skal også fremgå, at dokumentationen opbevares på køkkenet i minimum 2 år, således at Fødevestyrelsen har adgang til den ved spsemærkekontrollen. Beskrivelsen skal indgå som et bilag til bodens egenkontrol, og skal således sendes ind som en del af arrangørens ansøgning.

Kontrollen skal dokumenteres ved registrering af kontrolresultat, kontroltidspunkt og navn på den, der har foretaget kontrollen. Hvis der er konstateret afvigelser, skal de trufne forholdsregler også registreres. Særligt skal det kontrolleres, at boden har fjernet spisemærket fra markedsføringen, hvis det er vurderet, at økologiprocenten ikke overholdes.

Arrangøren skal desuden føre en opdateret fortegnelse over de boder, der anvender et spisemærke, deres fysiske placering, deres beskrivelse/egenkontrolprogram (jf. afsnit 5.2.2).

5.3.2. Krav til boderne under arrangementet

Boderne skal følge de i ansøgningen fastlagte egenkontrolprocedurer, herunder særligt procedurene for den daglige vurdering af, om økologiprocenten overholdes.

Følgende skal kunne forevises for arrangøren og for Fødevarestyrelsen under hele arrangementet:

- Registreringsbrevet fra Fødevarestyrelsens, hvorefter det fremgår, at boden er blevet tildelt et økologisk spisemærke.
- Dokumentation for den gennemførte egenkontrol, herunder de foretagne korrigerende handlinger.
- Dokumentation udstedt af leverandørerne vedr. de leverede fødevarer, med oplysning om navn og adresse på leverandøren, leveringsdato, arten af råvarer, mængde (kroner/kilo – afhængigt af bodens valgte opførelsesmetode) samt entydig angivelse af hvilke fødevarer, der er økologiske.
- Dokumentation for, at leverandørerne er under økologikontrol (med mindre det tydeligt fremgår af aftaler, at arrangøren har ansvaret for denne dokumentation)¹².

5.4. Kravene efter arrangementet

5.4.1. Krav til boderne efter arrangementet

Efter arrangementet skal boderne foretage den afsluttende beregning af den samlede økologiprocent for serveringen under hele arrangementet (jf. beregningsopstillingen i ansøgningen). De anvendte mængder af økologiske og konventionelle råvarer skal dokumenteres via fakturaer og følgesedler fra leverandørerne.

Det skal fremgå, hvis der er betydende mængder råvarer/retter, der er bragt med hjem efter arrangementet – og der skal tages højde for dette i opgørelse/dokumentation. De hjembragte varer skal ikke medregnes i økologiprocenten.

Hvis der er tale om flere boder med samme spisemærke drevet af samme ejer/virksomhed eller forening, så kan der foretages en samlet opgørelse for disse boder.

¹² Såfremt der leveres fra et køkken, jf. muligheden nævnt i fodnoten til afsnit 5.2.2, så skal der i stedet kunne fremvises for, at køkkenet har et økologisk spisemærke på mindst samme niveau, som boden søger om, samt den i samme fodnote anførte beskrivelse.

Bodernes beregninger og dokumentation skal sendes til arrangøren inden den frist, der er udmeldt af arrangøren.

5.4.2. Krav til arrangøren efter arrangementet

Arrangøren skal sikre sig, at boderne har fået en frist for fremsendelse af deres dokumenterede beregning af den samlede økologiprocent.

Arrangøren skal kontrollere, at der er overensstemmelse mellem bodernes dokumenterede opgørelser og opgørelserne modtaget direkte fra leverandørerne over leverancerne til boderne (jf. afsnit 5.2.1).

Hvis der er tale om flere boder med samme spisemærke drevet af samme ejer/virksomhed eller forening, så kan ovennævnte kontrol foretages samlet for disse boder.

Hvis en bod før, under eller efter arrangementet ikke har overholdt aftaler, procedurer eller økologiprocent/regler, så skal arrangøren, afhængigt af hvor alvorligt forholdet er, f.eks. kræve skærpet egenkontrol eller eksklusion fra brug af spisemærket ved et tilsvarende efterfølgende arrangement,

Arrangøren skal senest 60 dage efter arrangementets afslutning indsende følgende til Fødevarestyrelsen:

- Opgørelserne sendt direkte fra leverandørerne til arrangøren over leverancer af råvarer til boderne.
- De kontrollerede dokumenterede opgørelser over økologiprocenten, som er udarbejdet af boderne.
- Dokumentation for arrangørens kontrol med boderne under arrangementet (jf. afsnit 5.3.1).
- Hvis arrangøren under eller efter arrangementet har konstateret overtrædelser, så skal disse oplyses, sammen med en beskrivelse af arrangørens opfølgning.

Arrangøren skal opbevare alle regnskaber og dokumenter, både egne og fra boderne, i 2 år efter arrangementets afslutning.

6. Anprisning af, at visse råvarer er økologiske

Afsnittet er opdateret d. 1. marts 2023.

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: § 5, § 7, stk. 1, § 9 og § 20

Køkkener kan anprise, at visse råvarer udelukkende anvendes på økologisk form. F.eks. kan et køkken, der udelukkende anvender økologisk mælk, mel og æg anprise, at "i køkkenet anvendes økologisk mælk, mel og æg". Anprisningen kan ske ved opslag på tavler eller væg eller ved oplysninger på menukortet. Herudover kan der i forbindelse med enkeltretter oplyses om, hvilke af de anvendte råvarer, der er økologiske.

Ovennævnte anprisninger forudsætter, at alle de anpriste råvarer på ikke-økologisk form og alle varer, der indeholder de anpriste råvarer på ikke-økologisk form, er opbrugt fra såvel råvarelager som færdigvarelager (inkl. fryser).

Ved "råvarer" skal forstås fødevarer i den tilstand, de modtages i køkkenet, dvs. også halv- og helfabrikata. Dette muliggør også anprisninger, som "I køkkenet anvendes følgende økologiske råvarer: mælk, syltetøj og brød". Det forudsætter dog, at køkkenet ikke samtidig selv fremstiller de anpriste halv- og helfabrikata som ikke-økologiske.

Desuden skal råvarer være af en given type, som kan visuelt genkendes af forbrugerne. Meget specifikke råvare-varianter, som eksempelvis refererer til oprindelsen (Kenya-kaffe, Samsø-kartofler m.v.), kan ikke anprises særskilt som økologisk. Dvs. man må gerne anprise "Vi anvender kun *økologisk* kaffe – bl.a. økologisk Kenya-kaffe", men ikke "Vi anvender kun *økologisk* Kenya-kaffe".

Det skyldes, at der vil kunne opstå vildledning, når forbrugeren ikke ud fra udseendet kan afgøre, hvornår de pågældende råvarer er økologiske, f.eks. hvis der anprises økologisk Kenya-kaffe og økologiske Samsø-kartofler samtidigt med, at der serveres konventionel Angola-kaffe og konventionelle Vildmose-kartofler.

Råvarer, der modtages emballeret og økologimærket, og som serveres direkte fra denne mærkede originalemballage under kundens påsyn, kan derimod godt leve op til kravet om visuelt at kunne identificeres af kunden/forbrugeren. Det betyder eksempelvis, at et køkken, der altid indkøber en specifik vintype som økologisk, f.eks. vin af typen *Rioja, Campo Nuevo, årgang 2015*, godt vil kunne anprise, at denne er økologisk, selvom ikke alle typer af indkøbt vin er økologisk. Dette vil dog kræve, at den anpriste vin altid serveres direkte fra originalflasken, mens kunden ser på det.

Ved servering af øl, vil det på tilsvarende vis være muligt for et køkken at anprise specifikke øltyper, f.eks. *økologisk IPA fra Det Gamle Bryghus*, som økologisk, når de serveres i flaske. Skænkes de som fadøl, dvs. fra tappehane forbundet med fustage, vil en anprisning også være mulig, hvis kunden kan overvære, at der tappes fra den korrekt mærkede hane. Dette kræver dog desuden, at den originale mærkning på den forbundne fustage entydigt svarer til mærkningen på tappehanen, og at dette let kan kontrolleres af Fødevarestyrelsen.

Anprisningen af anvendelse af økologiske råvarer i køkkenet skal altid være præcis. Der må eksempelvis ikke anprises på formen: "Vi anvender fortrinsvis økologiske råvarer" eller "Vi har

økologiske retter, øl og vin". Dette skyldes både, at anprisningen ikke må være vildledende, og at anprisningen skal være kontrollerbar for Fødevarestyrelsen.

For at undgå vildledning kan der endvidere gøres brug af "negativ-anpriser", som for eksempel: "Køkkenet anvender økologiske kartofler, dog ikke-økologisk kartoffelmospulver".

Anpriserne kan ændres løbende, hvis anprisningsmåden ikke giver anledning til tvivl om anprisningens gyldighed. Det vil sige, at der skal oplyses tydeligt om, på hvilket tidspunkt eller i hvilken periode anprisningen er gældende. F.eks. "I dag er følgende råvarer økologiske: ..." eller "I denne måned er følgende råvarer økologiske:...".

Anpriser uden tidsmæssige angivelser - f.eks. "Køkkenet anvender økologiske grøntsager" - vil være bindende, således at alle grøntsager til enhver tid skal være økologiske, indtil det tydeliggøres, at forholdet er ændret. I perioder med knaphed på visse grøntsager må der således, på tilsvarende tydelig vis som ved den oprindelige anprisning, oplyses om, at grøntsagerne ikke er økologiske.

Køkkenet skal til enhver tid kunne dokumentere, at de anpriste økologiske råvarer rent faktisk er økologiske ifølge fakturaer o.l., og skal også sikre sig dokumentation for, at leverandørerne er omfattet af økologikontrol, jf. afsnit 4.5.4.1. Dokumenterne skal opbevares systematisk, således at Fødevarestyrelsen til enhver tid på anmodning kan få udleveret dokumentation for de økologiske råvarer indkøbt på en given dag eller i en given periode.

Anprisning af økologiske råvarer forudsætter *ikke*, at køkkenet forinden anmelder dette til Fødevarestyrelsen eller omfattes af en særlig kontrolordning. Anprisningen vil blive kontrolleret i forbindelse med den ordinære fødevarekontrol.

Dokumenter og registreringer skal opbevares, så de er tilgængelige for Fødevarestyrelsen i minimum 2 år.

7. Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologisk

Afsnittet er opdateret d. 21. februar 2023.

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: § 5, § 7, stk. 3, § 9 og § 20

Køkkener kan anprise, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologiske – f.eks. ”Økologiske råvarer udgør minimum 10 % af det månedlige råvarebudget” eller ”Over halvdelen af de råvarer, vi anvender, er økologiske (opgjort i kilo pr. måned)”.

Der kan også bruges en snævrere referenceramme, som f.eks. ”10 % af de råvarer vi anvender til maden, bortset fra drikkevarerne, er økologiske”.

Anprisningerne forudsætter, at der foretages periodevise opgørelser, der dokumenterer, at anprisningerne er rigtige.

Der kan tages udgangspunkt i samme opgørelsesprincipper som nævnt under afsnit 4.5.

Køkkenet skal til enhver tid kunne dokumentere den økologiske status for de råvarer, der i opgørelsen er medregnet som økologiske, og skal også sikre sig dokumentation for, at leverandørerne er omfattet af økologikontrol, jf. afsnit 4.5.4.1.

Ved anprisning af en andel opgjort i kilo skal køkkenet være opmærksom på, at leverandøren oplyser om mængden i kilo på de følgesedler eller fakturaer, som køkkenet efterfølgende opbevarer som dokumentation for varenes økologiske status.

Hvis der er tale om et køkken, der kun foretager portionering og/eller opvarmning af mad leveret fra et produktionskøkken, kan førstnævnte køkken anvende produktionskøkkenets anprisning, hvis det kan dokumenteres, at der er truffet aftaler med produktionskøkkenet, som sikrer, at denne anprisning kan ske uden vildledning.

Anprisning af, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologisk forudsætter *ikke*, at køkkenet forinden anmelder dette til Fødevarestyrelsen eller omfattes af en særlig kontrolordning. Anprisningen vil blive kontrolleret i forbindelse med den ordinære fødevarekontrol.

Opgørelser og tilhørende dokumenter skal opbevares systematisk i 2 år, således at disse er umiddelbart tilgængelige for Fødevarestyrelsen ved tilsyn.

8. Anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske

Afsnittet er opdateret d. 21. februar 2023.

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: § 5, § 7, stk. 2 og 4, § 9 og § 20
- Bekendtgørelsen om økologiske fødevarer mv.: § 5, stk. 6 og 7

Køkkener kan under visse betingelser anprise, at serverede retter er økologiske – f.eks. ”økologisk spinat-lasagne”.

En serveret ret må således betegnes som økologisk, hvis køkkenet udelukkende anvender de råvaretyper, der indgår i retten, på deres økologiske form. Er der eksempelvis tale om ”økologisk jordbægrød med fløde”, så skal køkkenet overholde betingelserne for at kunne anprise generelt med, at ”køkkenet anvender følgende økologiske råvarer: jordbær, sukker, kartoffelmel og fløde”. Dvs. anvendelsen skal dokumenteres, og de nævnte råvarer må ikke forefindes i køkkenet på konventionel form, jf. afsnit 5. Dermed kan køkkenet naturligvis vælge både at anprise anvendelsen af de økologiske råvarer samt den økologiske ret.

Ovennævnte anprisning af, at visse af de serverede retter er økologiske forudsætter *ikke*, at køkkenet forinden anmelder dette til Fødevarestyrelsen eller omfattes af en særlig kontrolordning. Anprisningerne vil blive kontrolleret i forbindelse med den ordinære fødevarekontrol.

For køkkener, der ønsker at anprise økologiske retter, hvor de anvendte økologiske råvarer også forefindes på konventionel form i køkkenet, er det imidlertid et krav, at køkkenet omfattes af økologikontrolordningen i henhold til bekendtgørelsen om økologiske fødevarer, jf. § 4, stk. 5. Ifølge nævnte bekendtgørelse, skal køkkeneres markedsføring af økologiske retter, samt de tilhørende kontrolforanstaltninger, ske i overensstemmelse med bestemmelserne i EU's økologiforordning. Kontrolordningen er omtalt i Vejledning om økologiske fødevarer mv.

Da køkkener reelt ikke er omfattet af EU's økologiregler, kan de økologiske retter dog ikke markedsføres med EU's økologilogo.

9. Betingelser for at kalde et køkken ”økologisk”

Afsnittet er opdateret d. 21. februar 2023.

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologisk storkøkkendrift: §§ 8-9 og § 20

Et køkken kan ifølge reglerne om økologisk storkøkkendrift¹³ kalde sig ”økologisk”, f.eks. ”dit økologiske madsted”, hvis det er registreret bruger af det økologiske spsemærke med procentintervallet 90-100 %.

Alternativt kan køkkenet kalde sig ”økologisk”, hvis det udelukkende anvender økologiske råvarer. Dvs. at alle anvendte råvarer af landbrugs- og akvakulturoprindelse er økologiske (se afsnit 4.5). Som ”råvarer” skal også medregnes drikkevarer, bortset fra vand.

Også køkkener, der udelukkende serverer økologiske retter, i overensstemmelse med betingelserne nævnt i afsnit 8, kan kalde sig økologiske.

Et køkken, der lever op til ovennævnte krav til at kunne kaldes ”økologisk”, kan ligeledes anvende markedsførings-Ø’et¹⁴ som generel reklame for køkkenet.

¹³ Bemærk, at muligheden ikke tilsidesætter eventuelle krav i henhold til øvrig lovgivning

¹⁴ Som omhandlet i § 22, stk. 4, i bekendtgørelse om økologiske fødevarer nr. 2168 af november 2021

10. Betingelser for at anvende Ø-mærket

Afsnittet er opdateret d. 21. februar 2023.

Lovgivning

- Bekendtgørelse om økologiske fødevarer mv.: § 22 og bilag 3
- Fødevareinformationsforordningen¹⁵: artikel 7

Økologikontrolmærket, dvs. Ø-mærket med teksten ”statskontrolleret økologisk”, må kun anvendes i mærkningen på færdigpakke økologiske fødevarer. Derfor vil økologikontrolmærket kun kunne forekomme ved salg af fødevarer i deres oprindelige, evt. åbnede, Ø-mærkede emballage (f.eks. servering af mælk i Ø-mærkede mælkekartoner) eller ved salg af tilberedte fødevarer, som efter tilberedning fortsat er Ø-mærket (f.eks. ost med Ø-mærket ostevoks, der udskæres i skiver).

Ø-mærket uden teksten ”statskontrolleret økologisk”, herefter blot ”Ø’et”, kan kun anvendes af køkkener, når dette ikke giver anledning til vildledning af forbrugerne.

Det betyder f.eks., at Ø’et kun må anvendes bredt af køkkener, som opfylder betingelserne for at kunne kaldes ”økologiske”, jf. afsnit 9.

Herudover vil Ø’et kunne anvendes, hvis det sker med entydig reference til specifikke økologiske retter/drikkevarer, råvarer eller ingredienser.

¹⁵ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004

11. EU's økologilogo må ikke anvendes

Afsnittet er opdateret d. 21. februar 2023.

Lovgivning

- Økologiforordningen: artikel 2, stk. 3

EU's økologilogo, det lysegrønne blad, må ikke anvendes af køkkener, da storkøkkendrift er undtaget fra reguleringen i EU's økologiforordning.

Dog vil EU's økologilogo kunne fremgå på fødevarer, der forhandles i deres oprindelige, evt. åbnede, logo-mærkede emballage (f.eks. ved servering af mælk i mælkekartoner med EU-logoet).

12. Ikrafttræden

Denne vejledning er gældende fra marts 2014. Samtidig bortfalder Vejledning om økologisk storkøkkendrift af juli 2009.

Vejledningen kan ses på www.fvst.dk. Vejledningen ændres efter behov, og ændringerne vil kunne ses samme sted.

Bilag 1. Opgørelse af økologiprocenten i kroner

Skemaet er et forenklet eksempel på, hvordan man kan registrere og beregne økologiprocenten, når der måles i kroner. Opgørelsesperioden i eksemplet er på 3 måneder og går fra 15. januar til 14. april. Beløb kan angives enten eksklusiv eller inklusiv moms, men det er vigtigt, at det trufne valg fastholdes for alle registreringer i opgørelsesperioden.

Eksemplet baseres på fiktive fakturaer indeholdende økologiske råvarer, konventionelle råvarer, råvarer fra egen køkkenhave, råvarer fra jagt og fiskeri på vildtlevende dyr og fisk, samt non-food (f.eks. glas, lys, servietter etc.). Eksemplet viser, hvordan én faktura med flere råvaretyper kan registreres og fordeles.

Vejledningens afsnit 4.5 beskriver, hvilke fødevarer der indgår og udelades i opgørelsen.

		A	B	C
Dato	Dokumentation (ved angivelse af faktura nr. eller bilag nr.)	Det samlede fakturabeløb (eller beløb angivet på bilag). <u>Dvs. det samlede beløb inklusiv:</u> - indkøbte konventionelle og økologiske råvarer - værdi af eventuelle økologiske /konventionelle råvarer fra egen høst - råvarer fra jagt og fiskeri samt andre ikke-landbrugsprodukter, som f.eks. flaskevand, salt og non-food (f.eks. glas, lys etc.), <u>hvis</u> de er anført på fakturaen.	Den del af fakturabeløbet, der <i>ikke</i> skal indgå i beregningen af økologiprocenten. <u>Dvs. beløbet vedrørende</u> råvarer fra jagt og fiskeri samt andre ikke-landbrugsprodukter, som f.eks. flaskevand, salt og non-food (f.eks. glas, lys etc.), <u>hvis</u> de er anført på fakturaen.	Beløb på de indkøbte økologiske råvarer og værdi af eventuelle økologiske råvarer fra egen høst.
15. jan. 2009	Faktura nr. 1372 - "100 % Økologinent A/S"	8000 kr.		8000 kr.
17. feb. 2009	Egen køkkenhave. Bilag 1. Ikke-økologisk	100 kr.		
20. marts 2009	Faktura nr. 19801 - "Både mad og nonfood"	3000 kr.	500 kr.	1000 kr.
12. april 2009	Faktura nr. 2267 - "Helt vildt kød"	900 kr.	900 kr.	
Total		12000 kr.	1400 kr.	9000 kr.

Økologiprocenten beregnes som: $100 \% \times C / (A-B) = (100 \times 9000 \text{ kr} / (12000 \text{ kr} - 1400 \text{ kr})) \% = 84,9 \%$

Bilag 2. Opgørelse af økologiprocenten i kilo

Skemaet er et forenklet eksempel på, hvordan man kan registrere og beregne økologiprocenten, når der måles i kilo. Opgørelsesperioden i eksemplet er på 3 måneder og går fra 15. januar til 14. april.

Eksemplet baseres på fiktive fakturaer indeholdende økologiske råvarer, konventionelle råvarer, råvarer fra egen køkkenhave, råvarer fra jagt og fiskeri på vildtlevende dyr og fisk, samt non-food (f.eks. glas, lys, servietter etc.).

Vejledningens afsnit 4.5 beskriver, hvilke fødevarer der indgår og udelades i opgørelsen.

		A	B
Dato	Dokumentation (ved angivelse af faktura nr. eller bilag nr.)	Den samlede vægt af de indkøbte/anvendte råvarer. Dvs. <i>inkludativt</i> : indkøbte konventionelle og økologiske råvarer samt eventuelle råvarer fra egen høst, men <i>eksklusivt</i> : råvarer fra jagt og fiskeri samt andre ikke-landbrugsprodukter, som f.eks. flaskevand, salt og non-food (f.eks. glas, lys etc.).	Nettovægt af indkøbte økologiske råvarer og eventuelle økologiske råvarer fra egen høst.
15. jan. 2009	Faktura nr. 1372 - "100 % Økologisk A/S"	800 kilo	800 kilo.
17. feb. 2009	Egen køkkenhave. Bilag 1. Ikke-økologisk	20 kilo	
20. marts 2009	Faktura nr. 19801 - "Både mad og nonfood"	100 kilo	10 kilo.
12. april 2009	Faktura nr. 2267 - "Helt vildt kød"	0 kilo	0 kilo
Total		920	810

Økologiprocenten beregnes som: $100 \% \times B / A = (100 \times 810 \text{ kilo} / 920 \text{ kilo}) \% = 88 \%$